

CCN - AFDELING BUNNIK



APRIL 2004

## ANTIPASTI DI MARE E TERRA

COZZE ARAGRANATE  
INVOLTINI DI SALMONE AFFUMICATO E RICOTTA  
CARPACCIO CLASSICO  
CROSTINI DI MELANZANA ALLA CREMA  
CROSTINI AL FUNGHI SELVATICI

## INSALATA DI PRIMAVERA AI FUNGHI LENTESALADE MET PORTOBELLO'S

## SCAMPI AL SUGHETTO DELICATO CON SUPPLÍ DI RISO SCAMPI'S MET EEN DELICATE SAUS EN EEN RIJSTKROKETJE

## CONSOMMÉ DI POLLO

KIP MET SINT-JACOBSSCHELPDIEREN  
(LES PATRONS)

## CODA DI ROSPO FARCITA, SALSA DI PEPERONI

ROSSI, TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA  
ZEEDUIVEL MET RODE PAPRIKASAUS EN ZWARTE TAGLIOLINI  
(LES PATRONS)

## LA CARNE E IL RISOTTINO

SALTIMBOCCA E PROSCIUTO AL PESTO  
RISOTTINO AL PARMIGIANO

## ROCCIATA E CANTUCCI

KOEKJES MET VRUCHTEN-NOOTVULLING  
(OM TE DOMPELEN IN DE KOFFIE OF IN DE DESSERTWIJN).



**LE COZZE**

½ l water  
 ½ l witte wijn  
 1 wortel (gesneden)  
 1 ui (gesneden)  
 1 prei (gesneden)  
 1 stengel selderij (gesneden)  
 1 zak (2 kg) mosselen  
 100 g paneermeel, gekruid  
 ½ dl olijfolie  
 witte peper

**I involtini**

10 plakken (10 bij 10 cm)  
 gerookte zalm  
 200 g ricotta  
 1 eetlepel dragon, gehakt  
 3 eetlepel olijfolie  
 1 eetlepel citroensap  
 10 zwarte olijven  
 zout/witte peper

**IL CARPACCIO**

stuk rosbeef  
 de beste virgin olijfolie die  
 verkrijgbaar is  
 4 zéér fijn gehakte bosuitjes  
 5 sliertjes zuurkool per  
 persoon  
 zwarte peper

**DE MOSSELEN (LE COZZE)**

Doe in een ruime pan: water, wijn en groenten. Dek af.  
 Trek in 15 minuten een court-bouillon, op een laag vuur.  
 Was de mosselen zorgvuldig en controleer ze. Kook de  
 mosselen in de bouillon, op hoog vuur in 8 minuten, gaar.  
 Regelmatig omschudden. Laat afgedekt wat afkoelen.  
 Verwijder de bovenste schelp van de gekookte mossel.  
 Leg 30 mosselen in de onderste halve schelp op bakplaat.  
 Bestrooi met gekruid paneermeel, druppel wat olijfolie  
 erover.  
 Maal er witte peper over.  
 Zet 2 á 3 minuten in een voorverwarmde oven op 200 °C.

**DE ZALMROLLETJES (GLI INVOLTINI)**

Leg de plakken zalm uit. (verwerk alle eventuele afsnijdseel  
 in het rolletje).  
 Klop de kaas los, voeg dragon toe, breng op smaak met  
 zout en peper.  
 Maak van kaas en zalm een mooi rolletje.  
 Maak van olie en citroensap een dressing.  
 Schep theelepels dressing over zalmrolletje.  
 Garneer met zwarte olijf.

**DE CARPACCIO (IL CARPACCIO)**

Vries de rosbeef goed aan. Snij op stand 3 er 20  
 flinterdunne plakken van.  
 Leg de plakken rosbeef vanaf de machine meteen op het  
 bord.  
 Penseel olijfolie erover.  
 Sprenkel bosuitjes (weinig) erover.  
 Leg er 5 sliertjes zuurkool op.  
 Maal zwarte peper erover.  
 Laat 15 minuten rusten.  
  
 Zet de zwarte borden met rosbeef in de vriezer.



### LA MELANZANE

1 middelgrote aubergine  
2 eieren, hardgekookt  
2 eetlepel sjalot, zéér fijn  
gehakt  
3 eetlepel crème fraîche  
10 sneetjes stokbrood, of  
geroosterd, zeer dun gesneden

### FUNGHI SELVATICI

75 g gedroogde paddestoelen  
100 g (grot-) champignons,  
gesneden  
50 g boter  
2 sjalotten, gesnipperd  
1 eetlepel crème fraîche  
3 eetlepel peterselie, gehakt  
½ theelepel tijm, gekneusd  
1 eetlepel citroensap  
½ theelepel nootmuskaat  
1 theelepel zwarte peper, uit  
de molen  
10 sneetjes geroosterd of  
gebakken stokbrood, dun  
gesneden  
peper

### PRESENTATIE

### DE AUBERGINE (LA MELANZANA)

Verwarm de oven voor op 200 °C.  
Rooster de aubergine tot de schil blakert en los laat.  
Halveer ze in de lengte, haal vruchtvlees eruit met een  
lepel.  
Laat afkoelen.  
Prak de eieren in een kom.  
Voeg de fijngehakte sjalot en van de auberginemassa toe.  
Roer tot gladde massa.  
Voeg crème fraîche toe en klop het geheel goed door.  
Zet koel tot gebruik.  
Smeer overvloedig op sneetje geroosterd brood.

### HET TOASTJE PADDESTOELLEN (FUNGHI SELVATICI)

Giet kokend water over de gedroogde paddestoelen en  
laat 1 uur weken. Spoel en zeef en knijp alle vocht eruit in  
kaasdoek of servet.  
Snij champignons in plakjes.  
Smelt de boter en laat daarin de sjalotten glazig worden.  
Voeg droge en verse paddestoelen toe en bak 1 á 2  
minuten.  
Haal van vuur af.  
Voeg crème fraîche, peterselie, tijm, citroensap,  
nootmuskaat, peper toe.  
Roer goed door.  
Breng deze massa op het laatste moment over op de  
sneetjes brood. Maak er een mooie laag van.

Alle 5 de onderdelen op het zwarte bord serveren.

## INSALATA DI PRIMAVERA AI FUNGHI



LENTESALADE MET PORTOBELLO'S

### TEMPURABESLAG

100 gr tempura bloem  
1¾ dl ijskoud water  
mespuntje cayennepeper  
zout

### DRESSING I

1 eidooier  
½ dl natuurazijn  
80 gr zongedroogde tomaten  
2 el tomaten ketchup  
½ el tomatenpuree  
1½ dl arachide olie  
peper  
zout

### SLA

200 gr gemengde salade (bv  
lollo rosso radicchio, eikenblad  
en lollo biondo)  
3 Portobello's

### DRESSING II

2 dl room  
peper  
zout

### GARNITUUR

150 gr pecorino Romano  
150 gr San Daniele ham  
200 gr zongedroogde tomaten  
verse basilicum  
witte wijn  
zout

### PRESENTATIE

75 gr pijnboompitten

### TEMPURABESLAG

Meng de bloem met ijswater en cayennepeper. Breng op smaak met zout.

### DRESSING I

Blender de dooier en azijn tot de massa wit is. Doe hierbij de zongedroogde tomaten, de ketchup en de tomatenpuree. Blender alles opnieuw. Voeg er vervolgens, beetje voor beetje, olie bij. Breng de dressing op smaak met peper en zout. (Vervang eventueel een deel van de olie door olie van de zongedroogde tomaten).

### SLA

Maak de sla schoon. Besprenkel de sla met een heel klein beetje dressing. Zet koud weg.

### DRESSING II

Meng 2 dl van bovenstaande dressing met 2 dl room. Laat deze dressing op klein pitje lauwwarm worden en breng de dressing opnieuw op smaak.

### GARNITUUR

Snijd de kaas en de ham en de tomaat in fijne reepjes en zet weg tot gebruik.

Snijd de Portobello's in fijne reepjes en marineer deze met een weinig basilicum en witte wijn. Dep de reepjes droog en haal ze door het tempurabeslag. Bak de reepjes in olie van 180° C gaar en laat ze uitlekken op keukenpapier. Breng de reepjes op smaak met zout (zeer belangrijk)

### PRESENTATIE

Verdeel de sla in het midden over de borden. Verdeel de gedroogde tomaten en de fijne reepjes ham en kaas eveneens over de borden. Houd alles zoveel mogelijk in het midden. Verdeel vervolgens de gebakken portobello reepjes over de sla. Nappeer rondom met de lauwwarme dressing en bestrooi met geroosterde pijnboompitten.

**SCAMPI AL SUGHETTO DELICATO CON SUPPLÍ DI RISO**  
SCAMPI'S MET EEN DELICATE SAUS EN RIJSTKROKETJE



**RIJSTKROKETJES**

5 dl visbouillon  
1½ el boter  
210 gr Arborio rijst  
4 el geraspte Parmezaanse kaas  
zout  
peper  
1 eidooier  
150 gr mozzarella kaas  
1 ei  
55 gr fijn droog broodkruim  
olie om te frituren

**SCAMPI'S**

20 scampi's

**SAUS**

2 sjalotjes  
5 tenen knoflook  
1 blikje tomatenpuree (klein)  
2 dl witte wijn  
1½ dl visfumet  
3½ dl room  
beetje extra vierge olijfolie  
peper en zout

**AFWERKING**

4 tenen knoflook  
4 el extra vierge olijfolie

**PRESENTATIE**

10 mintblaadjes  
rode besjes

**RIJSTKROKETJES**

Breng de bouillon aan de kook. Smelt de boter in een pan. Voeg de rijst toe en laat deze op hoog vuur een paar minuten bakken totdat de rijst opaal ziet. Temper het vuur en voeg de hete bouillon, beetje bij beetje en al roerende aan de rijst toe. Laat de rijst 15 minuten koken. De rijst moet mooi droog zijn. Werk er de Parmezaanse kaas onder. Breng de rijst op smaak met peper en zout. Stort de rijstmassa uit op een plank om af te koelen. Meng er, nadat het afgekoeld is, de eidooier door. Vorm er balletjes uit ter grootte van een ei. Druk een gat in het midden van ieder balletje. Vul dit met een blokje mozzarella en druk het daarna weer dicht. Rol het balletje door het losgeklopte ei en vervolgens door het broodkruim. Verhit olie in een frituurpan. Frituur de kroketjes tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

**SCAMPI'S**

Was de scampi's onder koud stromend water. Verwijder het pantser en het darmkanaal. Bewaar de pantsters voor de saus. Zet de schone scampi's tussen keukenpapier weg in de koeling.

**SAUS**


Kneus de schoongewassen pantsters. Hak sjalotjes en een teentje knoflook fijn. Bak 1 teen knoflook en sjalotjes in een beetje olie lichtbruin. Voeg de pantsters en tomatenpuree toe. Laat alles ongeveer 10 min bakken en blus vervolgens af met witte wijn. Laat de wijn verdampen, voeg dan de visfumet toe en kook alles opnieuw 15 min door. Zeef de saus, voeg de room toe en kook de saus in tot de gewenste dikte. Breng op smaak met peper en zout.

**AFWERKING**

Verhit de olie met 4 teentjes knoflook. Haal de knoflook uit de olie en bak de scampi's heel kort in de gloeiend hete olie.

**PRESENTATIE**

Leg op een voorverwarmd bord het rijstkroketje en daarnaast de scampi's met eroverheen de saus. Decoreer met mintblaadje en rode besjes.

**Consommé di pollo e capesante**  
**KIP MET SINT-JAKOBSSCHELPDIEREN**   
(Les Patrons)

**CONSOMMÉ**

**INGREDIËNTEN**

3 l kippenbouillon  
360 g kipfilet, in stukken  
180 g wortelen, in stukken  
120 g bleekselderij, in stukken  
120 g uien, grof gesnipperd  
4 champignons, doorgesneden  
1 venkelknol, in stukken  
bosje bladpeterselie

**KLAREN**

10 eiwitten  
40 g zout  
20 à 30 ijsblokjes

**CONSOMME**

Een consommé is een heldere bouillon met een sterk geconcentreerde smaak. Hij kan zo opgelepeld worden of als basis voor soepen of sauzen dienen.

Voor het klaren van de bouillon gebruikt u eiwit. Dit vormt een laagje dat alle ongerechtigheden opneemt, zodat de vloeistof helder wordt. Zowel van vlees als van vis kunt u consommé maken. Als u visconsommé wilt, neemt u in plaats van de kippenbouillon bouillon van vis of schaaldieren en vervangt u de kip door tong, kabeljauw of een andere vissoort met wit vlees. Voor een luxueuze versie kunt u langoustines gebruiken. Runderconsommé maakt u van runderbouillon, fazantenconsommé van fazantenbouillon enzovoort. In de koelkast blijft de consommé drie tot vier dagen goed en in de vriezer zes maanden. Neem een grote diepe pan voor de bereiding. Als u geen grote pan hebt, neemt u simpelweg de helft van de in het recept genoemde hoeveelheden.

**BEREIDING**

Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en hak ze niet al te fijn. Het kan zijn dat u dit in gedeelten moet doen.

Schep het mengsel in een grote kom.

Klop de eiwitten los met het zout. Giet de geslagen eiwitten op het mengsel van kip en groenten. Voeg de ijsblokjes toe en schep alles door elkaar

Giet de bouillon in een grote soeppan en voeg de inhoud van de kom eraan toe. Breng alles op halfhoog vuur heel langzaam tot net onder het kookpunt, al roerend met een houten lepel.

Draai het vuur heel laag. Laat de bouillon 30 à 45 minuten trekken. Geleidelijk zal het eiwit een soort korst gaan vormen. Hier en daar zal de korst breken om opstijgende belletjes door te laten. De bouillon mag niet koken! Als hij te warm wordt, vallen er te veel gaten in de korst en vermengt het eiwit zich met de vloeistof. Haal de pan voorzichtig van het vuur en laat hem 30 minuten staan. Verwijder met schuimspaan de laag eiwit. Zeef de consommé door een neteldoek. Warm de consommé langzaam op voor gebruik en breng op smaak.

**TORTELLINIVULLING**

40 g boter  
2 sjalotjes, gesnipperd  
800 g kipfilet, in kleine blokjes  
2 el cognac  
200 g gekookte ham, in kleine blokjes,  
200 g ricotta  
40 g geraspte Parmezaanse kaas  
2 eidooiers  
snufje nootmuskaat  
peper en zout

**TORTELENI**

300 g vers pastadeeg  
zout en witte peper

**GARNITUUR**

10 sintjakobsschelpen  
schoongemaakt en  
zonder koraal  
2 el sojasaus  
bosje bieslook  
schil van 1 citroen, in reepjes  
10 shii-take, in dunne plakjes

**TORTELLINIVULLING**

Smelt de boter in een koekenpan en fruit de snippers sjalot goudgeel. Voeg de blokjes kip toe en roerbak ze 2 minuten. Voeg de cognac toe en laat deze verdampen. Haal de blokjes kip uit de pan en pureer ze met de ham en de ricotta in de keukenmachine. Schep de puree in een kom en roer er de Parmezaanse kaas, het eigeel en de nootmuskaat door. Breng het mengsel op smaak met peper en zout.

**TORTELLINI**

Maak het pastadeeg (zie verder op) en haal het door de pastamachine. Zet de machine in een steeds lagere stand, tot u een vliedunne deegplak krijgt.

Maak de tortellini als volgt:

Leg de plak op een licht met bloem bestoven plank.

Snijd de deegplak met een radertje in vierkantjes van 2,5 cm.

Schep de vulling erop.

Vouw het deeg schuin over de vulling en druk de randen van de driehoekjes stevig aan.

Vouw het gevulde driehoekje om uw wijsvinger en druk de randen stevig aan.

**GARNITUUR**

Snijd de jakobsnootjes horizontaal in 5 à 6 dunne plakjes en leg ze in een schaaltje. Besprenkel ze met sojasaus en laat ze 5 à 10 minuten marineren.

Knip bieslook in stukken van 2,5 cm en leg ze apart. Blancheer de reepjes citroenschil enkele seconden, schep ze uit het hete water en leg ze apart.

Kook de tortellini 5 à 7 minuten in ruim kokend water met zout. Laat ze uitlekken.

Verhit ondertussen de consommé van kip.

Verdeel de jakobsnootjes over verwarmde borden.

Leg de stukjes bieslook, de rauwe, gesneden shii-take en citroenschil erop. Schep de tortellini op de borden. Giet de consommé erover.



## **PASTADEEG**

### **(LES PATRONS)**

Pasta kunt u heel goed zelf maken. U hebt een grote houten plank nodig, een eenvoudige machine met rollen die u met een slinger bedient, vork, theedoeken, plasticfolie en deegradertjes.

#### **BEREIDING VAN HET DEEG**


Zeef de bloem met het zout boven een houten plank en vorm er een bergje van. Maak in het midden een kuiltje en breek de eieren daarboven. Sprengel de olie over de bloem. Klop de eieren los met een vork en neem langs de rand van het kuiltje bloem mee tot het mengsel niet meer vloeibaar is. Werk er met uw handen bloem door tot het deeg glad is. Het mag niet te droog en ook niet te vochtig zijn. Wikkel het stevig in plasticfolie en leg het 3 à 4 uur of een hele nacht in de koelkast.

#### **HET KNEDEN VAN HET DEEG**

Maak de plank schoon, was uw handen en droog ze af. Duw het deeg met de muis van uw handen van u af. Vouw het op, draai het 180 °C en duw het weer van u af. Ga 4 à 5 minuten door met het vouwen en kneden van het deeg, tot het glad en veerkrachtig is. Draai het steeds in dezelfde richting. Houd uw handen even onder de kraan als het droog aanvoelt en voeg wat bloem toe als het te vochtig is. Maak een bal van het deeg.

#### **HET UITROLLEN VAN HET DEEG**

Verdeel het deeg in 8 gelijke delen. Wikkel de 7 deegballen stevig in plasticfolie en leg ze apart. Zet de pastamachine op de breedste opening. Rol het deeg van de achtste deegbal uit tot een plak die bijna even breed is als de rollen en haal hem door de machine. Haal de plak er nog eens door. Ga hiermee door tot hij glad is. Maak de opening iets kleiner en haal de plak er weer door. Ga zo door, met telkens een tandje verschil, tot het deeg de gewenste dikte heeft. Strooi er wat bloem op als het te plakkerig wordt. Leg de dunne deegplak op een licht met bloem bestoven plank en bedek hem met een schone theedoek. Rol dan de andere ballen een voor een uit.

**CODA DI ROSPO FARCITA, SALSA DI PEPERONI**   
**ROSSI, TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA**  
**ZEEDUIVEL MET RODE-PAPRIKASAUUS EN ZWARTE TAGLIOLINI**  
(Les Patrons)

150 g met inktvisinkt gekleurd pastadeeg

**SAUS**

4 el olijfolie (1+1+1+1)  
½ ui, gesnipperd  
3 teentjes knoflook  
450 g rode paprika  
225 g tomaten  
1 dl groentebouillon  
zout en witte peper

**ZEEDUIVEL**

20 g zachte boter  
700 g zeeduivel gefileerd en in stukjes  
50 g zwarte truffel.  
20 g ongezouten boter  
1 el olijfolie

**GARNITUUR**

1 el olijfolie voor tagliolini  
1 el olijfolie voor saus

In deze kleurrijke schotel verhoogt de licht-zoete saus van rode paprika de fijne smaak van de zeeduivel.

Maak het zwarte pastadeeg en de tagliolini zoals beschreven op volgende pagina.

Leg de tagliolini op een met griesmeel bestoven plaat en dek ze af met een theedoek.

**SAUS**

Verhit 1 el olijfolie in een pan en fruit de ui snippers en de knoflookteentjes hierin goudgeel. Ontdoe de paprika van zaad en zaadlijsten en snij in stukjes.

Voeg de paprika en de tomaten met peper en zout toe, en smoor ze 10 minuten.

Warm ondertussen de groentebouillon op in een andere pan op laag vuur.

Giet de hete bouillon op het bereide mengsel. Kook alles 20 minuten.

Verwijder de teentjes knoflook. Doe de inhoud van de pan over in de blender. Klop het mengsel tot puree.

Wrijf de puree door een fijnmazige zeef in een schone pan.

**ZEEDUIVEL**

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Neem 4 stukken folie van 15 x 25 cm. Bestrijk ze met de zachte boter.

Maak met een scherp mes een snee langs de rand van elke zeeduivelopelet en steek er de reepjes truffel in. Leg de filet midden op een stuk folie en wikkel dit er stevig omheen.

Verhit 1 el olijfolie en 20 g ongezouten boter in een pan en leg de pakketjes met zeeduivel erin. Verwarm ze 2 minuten en leg ze dan in de oven. Stoof ze in 6 à 8 minuten gaar. Haal de pakketjes uit de oven en laat ze 5 à 10 minuten liggen.

**GARNITUUR**

Blancheer de lente-uitjes 2 minuten en kook de tagliolini 2 minuten in ruim kokend water met zout.

Giet ze af en sauteer ze heel even in 1 el olijfolie.

Warm de saus op en klop er 1 el olijfolie door. Schep de saus over de verwarmde borden en schep de tagliolini erop.

**PRESENTATIE**

5 middelgrote lente-uitjes,  
schoongemaakt

**PRESENTATIE**

Haal de zeeduivelopelets uit de folie, snijd ze in dikke plakken en schik ze rond de pasta. Garneer de schotel met de rauwe lente-uitjes.

**ZWARTE TAGLIOLINI**

3 eieren  
1 el inktvisinkt  
300 gram bloem  
snufje zout  
1 el olijfolie  
(voor 400 gram deeg)

Klop de eieren los met de inkt en ga vervolgens te werk als voor het basisdeeg.

**TAGLIOLINI**

Leg de deegplak met de lange zijde naar u toe en maak een inkeping in het midden.  
Rol de korte zijden naar het midden toe, zodat er 2 buizen ontstaan.  
Snijd de buizen met een scherp mes door, in de breedte, met tussenruimten van 1 cm voor tagliolini.

## SALTIMBOCCA



### HET VLEES

#### SALTIMBOCCA

10 dunne kalfsoesters  
(90 g p.p.)  
1 eetlepel bloem  
10 dunne plakken  
Parmaham  
bosje salie  
10 prikkers  
2 eetlepels olijfolie  
sap van 1 citroen  
50 g boter  
zout en peper

#### IL RISOTTO

3 sjalotten, gesnipperd  
25 gr boter  
250 g vialone of  
arborio rijst  
± ½ l bouillon, warm  
¼ l room  
zout en peper naar  
smaak  
3 eetlepel geraspte  
Parmezaanse kaas

#### IL PESTO

1 bos basilicum (100 g)  
1 theelepel zout  
1 theelepel peper  
4 tenen knoflook  
4 eetlepels geitenkaas  
(scherp)  
2 eetlepel geroosterde  
pijnboompitten  
2 dl olijfolie  
zout en peper

#### SALTIMBOCCA

Leg de kalfsoesters uit. Bestrooi ze met zout en peper en bestuif ze met bloem.

Leg plak ham erop en een blaadje salie. Vouw dubbel en prik vast. Verhit de olie in een grote koekenpan en bak de saltimbocca 2 minuten aan beide kanten op hoog vuur.

Haal vlees uit de pan, houdt warm, afgedekt.

Maak braadvocht af met citroensap en boter. Giet over de kalfsoesters.

Verwijder prikkers en serveer met pesto en risotto.

#### IL RISOTTO (DE RISOTTO)

Fruit sjalotten in de boter.

Voeg rijst toe, schep om en roer, 2 à 3 minuten.

Voeg beetje bij beetje bouillon toe.

Laat bijna verdampen, voeg dan weer vocht toe.

Ga zo door tot rijst gaar is.

Voeg wat room, zout en peper toe, roer door.

Voeg kaas toe en roer goed door.

Houd warm tot gebruik.

Serveertip: 2 'ijsboltangschepjes' bij het vlees.

#### IL PESTO (DE PESTOSAUS)

Mix in de machine: de basilicum, het zout, de peper en de knoflook.

Puls 4 à 5 keer.

Voeg kaas toe. Puls 3 à 4 keer.

Voeg, beetje bij beetje, olijfolie toe totdat er een smeùige massa ontstaat. (mayonaiseachtig).

Roer geroosterde pijnboompitten erdoor.

#### PRESENTATIE

Spiegel saus op groot bord, kalfsoester en bolletjes risotto daar bovenop.

Klein schepje pestosaus over vlees.

## ROCCIATA E CANTUCCI



KOEKJES MET VRUCHTEN-NOOTVULLING  
(om te dompelen in de koffie of in de dessertwijn)

### KOEKJES

40 gr pruimedanten  
40 gr rozijnen  
2 el hazelnoten  
2 el amandelen  
40 gr gedroogde vijgen  
1 appel  
2 el pijnboompitten  
2 el walnoten  
2 el Marsala  
5 el extra vierge olijfolie  
100 gr witte basterdsuiker  
250 gr bloem  
zout

### AFWERKING

beetje olie

### PRESENTATIE

poedersuiker

### KOEKJES

#### VULLING

Week de pruimedanten en rozijnen 30 minuten in ruim lauw water. Giet ze af en ontpit en snipper de pruimen.

Verwarm de oven voor op 175 °C. (**Let op: geen hete lucht!**)

Blancheer de hazelnoten en de amandelen in wat kokend water.

Hak de hazelnoten, amandelen en de walnoten grof.

Roer de vijgen me appel, noten, pijnboompitten en de Marsala met 1 el van de olie en 100 gram basterdsuiker in een kom door elkaar.

Zeef de bloem met het zout op een werkvlak, druk een putje in het midden, giet er 4 el olie in en kneed er met nog wat water een soepel deeg van. Vorm er een bal van en laat deze 30 minuten rusten.

Verdeel het deeg in 10 gelijke stukjes. Rol de stukjes super dun uit tot een vierkant van 9 bij 9 cm. Leg de vulling op het midden van het deeg.

#### AFWERKING

Rol de deeglapjes om de vulling en druk de naden aan. Leg ze op een dun met olie ingevette bakplaat en laat ze in circa 30 minuten goudbruin bakken. Haal ze uit de oven. Laat afkoelen.

#### PRESENTATIE

Leg het afgekoelde baksel mooi op een lauwwarm bord en zeef er wat poedersuiker over.